

Frais

Souple

Léger



Service  
16°

Garde  
2 ans

### LE MOT DU SOMMELIER

Un vin frais et très fruité marqué par une belle acidité qui lui confère un profil désaltérant. Une cuvée idéale pour des repas en toute simplicité.

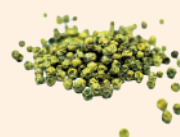
### PALETTE AROMATIQUE



framboise



groseille



poivre vert

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

### CÉPAGES

Grenache  
Syrah  
Mourvèdre  
Cinsault  
Carignan



### TERROIR

Un vignoble cultivé depuis 5 générations par la Famille Grangeon, sur des sols argilo-calcaires.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle à basse température avec un éraflage total. Remontages.

### ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox.

### ACCORDS METS ET VINS

Un sauté de lapin au thym et à l'échalote.  
Des brochettes de dinde au citron et ses légumes du soleil.

